

Элективті пәндер каталогы

8D09 - Ветеринария

(Білім беру саласының жіктелуі және коды)

8D091 - Ветеринария

(Даярлау бағытының жіктелуі және коды)

0841

(Халықаралық стандарттық білім беру жіктеуішіндегі код)

D138 - Ветеринария

(Білім беру бағдарламасы тобының жіктелуі және коды)

8D09102 - Ветеринариялық санитария

(Білім беру бағдарламасының коды және атауы)

Философия докторы (PhD)

(дайындық деңгейі)

Оқуға түскен жылы 2023 жыл

Әзірленді

БББ академиялық комитеті

АК жетекшісі Есенгулова Н.Ж.

ББ менеджері Серикова А.Т.

ҚАРАСТЫРЫЛДЫ

Ветеринария және агроменеджмент сапасын қамтамасыз ету жөніндегі комиссия отырысында

Университеттің Ғылыми кеңесінде бекітуге ұсынылды

Хаттама № 4.1 "06" сәуір 2023 ж.

Комиссия Төрағасы Джаманова Г. И.

БЕКІТІЛДІ

Университеттің Академиялық кеңесінің отырысында

2023 жылғы "21" сәуірінде № 5 хаттама

Академиялық кеңес төрағасы Оралканова И.А.

Өсімдік тектес өнімдердің нитратын ветеринариялық-санитариялық бақылау

Пән циклі	Бейіндеуші пәндер
Курс	1
Академиялық кредит саны	5
Білімді бақылау нысаны	Емтихан

Пән мазмұнының қысқаша сипаттамасы

Пән өсімдік өнімдеріндегі нитрат пен нитриттің рұқсат етілген деңгейін зерттейді. Өсімдік өнімдеріндегі нитраттар мен нитриттердің нормасынан асып кетудің қауіптілігі адам үшін, жемде – ірі қара, ұсақ мал, құс үшін. Өсімдік тектес өнімдердегі нитраттар мен нитриттердің құрамын анықтауға арналған әдістер мен жабдықтар. Өсімдік тектес өнімдердегі нитраттардың және нитриттердің мөлшерінен асып кету себептері, көрсеткіштерді болдырмау және төмендету шаралары.

Пәнді оқыту мақсаты

Нитраттардың, нитриттердің және нитрозоқосылыстардың болуына өсімдік тектес өнімдерді ветеринариялық-санитариялық бақылау әдістерін зерделеу.

Оқыту нәтижелері

ON4 Жануарлар мен өсімдік тектес өнімдердің сапасы мен қауіпсіздігін бағалау әдістерін қолдану.

ON6 Тамақ өнімдерінің құрамындағы негізгі бөгде заттарды, генетикалық түрлендірілген және басқа ластаушы заттарды анықтаудың заманауи әдістерін қолдану.

ON7 Өндіріс және сақтау кезеңдерінде жануарлар мен өсімдік тектес шикізаттың, материалдардың және дайын өнімдердің қауіпсіздігі мен сапасын бақылау.

ON8 Ветеринария бойынша ғылыми зерттеулерді ұйымдастыру және жүргізу.

Пән бойынша оқыту нәтижелері

- тамақ шикізаты мен тамақ өнімдеріндегі нитраттар мен нитриттердің, нитрозоқосылыстардың құрамын бақылауды жүргізе білу;

- шикізат пен тамақ өнімдеріндегі нитраттар мен нитриттердің негізгі көздерін; олардың көкөністердегі құрамының жоғарылау себептерін; ағзаға уытты әсер ету механизмін;

- уланудың клиникалық көрінісін; нитраттарды, нитриттерді тағамдық қоспалар ретінде нормалауды білу;

- тамақ өнімдеріндегі нитраттардың, нитриттердің, нитрозоқосылыстардың рұқсат етілген деңгейлері.

Пререквизиттер

Магистратура курсы

Постреквизиттер

Тағылымдамадан өтуді және докторлық диссертацияны орындауды қамтитын докторанттың ғылыми-зерттеу жұмысы VI Тағылымдамадан өтуді және докторлық диссертацияны орындауды қамтитын докторанттың ғылыми-зерттеу жұмысы III

Мал шаруашылығы өнімдерінің ветеринариялық-экологиялық қауіпсіздік көрсеткіші

Пән циклі	Бейіндеуші пәндер
Курс	1
Академиялық кредит саны	5
Білімді бақылау нысаны	Емтихан

Пән мазмұнының қысқаша сипаттамасы

Пән мал шаруашылығы өнімдерінің қауіпсіздігіне ветеринариялық-экологиялық бағалау жүргізудің мақсаттары мен принциптерін зерттейді. Азықтардағы, қоршаған ортадағы (топырақ, су, ауа) және жануарлардан алынатын өнімдердегі ластаушы заттардың стандарттары. Мал шаруашылығы өнімдерін өндіруге арналған экология және ветеринария саласындағы заңнамалық және нормативтік құқықтық актілер. Мал шаруашылығы өнімдеріне экологиялық қауіптердің әсерін бағалау, болжау және алдын алу, оның ішінде мал шаруашылығы өнімдерінің қауіпсіздігіне әсерін өлшеу әдістері.

Пәнді оқыту мақсаты

Мал шаруашылығы өнімдерін өндіру қауіпсіздігін бағалауға қабілетті PhD докторларын даярлау. Мал шаруашылығы объектілерінің санитарлық-экологиялық мониторингін ұйымдастыру және жүргізу әдістерін меңгеру.

Оқыту нәтижелері

ON3 Мал шаруашылығы және құс шаруашылығы объектілеріне санитариялық-экологиялық мониторинг жүргізу.

ON6 Тамақ өнімдерінің құрамындағы негізгі бөгде заттарды, генетикалық түрлендірілген және басқа ластаушы заттарды анықтаудың заманауи әдістерін қолдану.

ON7 Өндіріс және сақтау кезеңдерінде жануарлар мен өсімдік тектес шикізаттың, материалдардың және дайын өнімдердің қауіпсіздігі мен сапасын бақылау.

Пән бойынша оқыту нәтижелері

- шикізат пен тамақ өнімдерін ластаушы заттарды, улы элементтерді; шикізат пен өнімдердегі патогендік агенттерді, токсикоинфекцияны; өнімнің қауіпсіздігін мемлекеттік ветеринариялық бақылау мәселелерін білу;

-қолданыстағы заңнамаға немесе ғылыми танылған халықаралық өңдеу және гигиеналық әдістерге сәйкес ветеринариялық-санитариялық сараптама жүргізе білу;

стандарттар;

- мал шаруашылығы өнімдерін өндіру қауіпсіздігіне санитарлық-экологиялық бағалау жүргізу;

- санитарлық-эпидемиологиялық бақылауға жататын тамақ өнімдерінің қауіпсіздігі саласындағы мемлекеттік саясатты іске асыру.

Пререквизиттер

Магистратура курсы

Постреквизиттер

Тағылымдамадан өтуді және докторлық диссертацияны орындауды қамтитын докторанттың ғылыми-зерттеу жұмысы IV Тағылымдамадан өтуді және докторлық диссертацияны орындауды қамтитын докторанттың ғылыми-зерттеу жұмысы III

Мал мен құс шаруашылығында санитарлық-эпидемиологиялық мониторинг

Пән циклі	Бейіндеуші пәндер
Курс	1
Академиялық кредит саны	5
Білімді бақылау нысаны	Емтихан

Пән мазмұнының қысқаша сипаттамасы

Пән мал шаруашылығы мен құс шаруашылығындағы экологиялық және санитарлық проблемаларды зерттейді. Мал шаруашылығы кешенінің экологиялық паспорты. Фермалар мен кешендер аумағында экологиялық қауіпсіздіктің сақталуына жүйелі мониторинг жүргізу. Қоршаған ортаның ағынды сулармен ластануының әсері және қалдықтарды жою әдістері. Экологиялық жағдайда мониторинг жүргізу. Ластаушы заттардың шоғырлануы бойынша ақпараттық материалдарды талдайды және табиғатты қорғау заңнамасының бұзылушылықтарды жою жөніндегі іс-шараларын әзірлейді.

Пәнді оқыту мақсаты

Ғылым мен өндірістегі заманауи ғылыми және практикалық мәселелерді тұжырымдай және шеше алатын PhD дайындау;
- өнімнің қауіпсіздігін мемлекеттік ветеринариялық бақылау мәселелерін білікті түрде шеше алатын және Қазақстанда және шетелде ветеринарияның жай-күйі бойынша ақпаратты меңгере алатын;
- ветеринарияның әртүрлі құрылымдарында зерттеу және басқару қызметін сәтті жүзеге асыру.

Оқыту нәтижелері

ON3 Мал шаруашылығы және құс шаруашылығы объектілеріне санитариялық-экологиялық мониторинг жүргізу.

ON5 Білім беру үдерісіне педагогикалық технологиялардың инновациялық тәсілдерін енгізу.

ON7 Өндіріс және сақтау кезеңдерінде жануарлар мен өсімдік тектес шикізаттың, материалдардың және дайын өнімдердің қауіпсіздігі мен сапасын бақылау.

ON8 Ветеринария бойынша ғылыми зерттеулерді ұйымдастыру және жүргізу.

ON9 Ғылыми-педагогикалық және өндірістік қызметте заманауи әдістерді қолдану.

Пән бойынша оқыту нәтижелері

- азық-түлік пен азық-түлік шикізатын ластаудың негізгі жолдарын білу;
- улы элементтердің, патогендік агенттердің, шикізат пен өнімдердегі ГМО құрамын анықтау әдістемесі;
- алынған нәтижелерді өңдеу, қолда бар әдеби деректерді ескере отырып, оларды талдау және түсіну;
- таңдалған ғылыми мамандық бойынша ғылыми-зерттеу қызметін жүргізу;
- нәтижелерді кәсіби қызметте пайдалану.

Пререквизиттер

Магистратура курсы

Постреквизиттер

Тағылымдамадан өтуді және докторлық диссертацияны орындауды қамтитын докторанттың ғылыми-зерттеу жұмысы VI
Тағылымдамадан өтуді және докторлық диссертацияны орындауды қамтитын докторанттың ғылыми-зерттеу жұмысы III

Азық-түлік және тағамдық қоспалардың қауіпсіздігі

Пән циклі	Бейіндеуші пәндер
Курс	1
Академиялық кредит саны	5
Білімді бақылау нысаны	Емтихан

Пән мазмұнының қысқаша сипаттамасы

Пән биологиялық қоспалардың топтарға жіктелуін зерттейді. Қауіпті (қауіпті) факторлар: улы элементтердің, микотоксиндердің, пестицидтердің артық мөлшері, мөлшерлеу, өнімдердің механикалық және биологиялық ластануы. Шикізат пен дайын өнімнің қауіпсіздігі мен сапасына зертханалық зерттеулерді бағалау. Биологиялық белсенді қоспаларды кодтар бойынша сәйкестендіруді анықтау әдістері мен нәтижелері.

Хаттама нәтижелерін ресімдеу ережелері мен нысандары. "Тамақ өнімдерінің қауіпсіздігі туралы" Қазақстан Республикасының Заңына сәйкес өндіру, буып-түю және таңбалау кезіндегі талаптар".

Пәнді оқыту мақсаты

Органолептикалық, физика-химиялық, микробиологиялық, технологиялық қасиеттерді, тағамдық ингредиенттердің түріне және олардың мақсатына байланысты сапа мен қауіпсіздіктің басқа көрсеткіштерін зерттеу.

Оқыту нәтижелері

ON4 Жануарлар мен өсімдік тектес өнімдердің сапасы мен қауіпсіздігін бағалау әдістерін қолдану.

ON6 Тамақ өнімдерінің құрамындағы негізгі бөгде заттарды, генетикалық түрлендірілген және басқа ластаушы заттарды анықтаудың заманауи әдістерін қолдану.

ON7 Өндіріс және сақтау кезеңдерінде жануарлар мен өсімдік тектес шикізаттың, материалдардың және дайын өнімдердің қауіпсіздігі мен сапасын бақылау.

ON8 Ветеринария бойынша ғылыми зерттеулерді ұйымдастыру және жүргізу.

Пән бойынша оқыту нәтижелері

- шикізат пен дайын өнімнің қауіпсіздігі мен сапасына зертханалық зерттеулерді бағалауды жүргізу;
- кодтар бойынша биологиялық белсенді қоспаларды сәйкестендіру әдістері мен нәтижелерін меңгеру;
- құрамында тағамдық қоспалар енгізілген тамақ өнімдерінің сапасын бақылау;
- теориялық білімді практикада қолдана білу.

Пререквизиттер

Магистратура курсы

Постреквизиттер

Тағылымдамадан өтуді және докторлық диссертацияны орындауды қамтитын докторанттың ғылыми-зерттеу жұмысы VI
Тағылымдамадан өтуді және докторлық диссертацияны орындауды қамтитын докторанттың ғылыми-зерттеу жұмысы III

Жануарлардан алынатын жемшөптің ветеринариялық-санитариялық сараптамасы және қауіпсіздігі

Пән циклі	Бейіндеуші пәндер
-----------	-------------------

Курс	1
Академиялық кредит саны	5
Білімді бақылау нысаны	Емтихан

Пән мазмұнының қысқаша сипаттамасы

Пәнді оқу кезінде азықтық және жемдік қоспалардың қазіргі классификациясы зерттеледі. Заманауи агроөнеркәсіптік кәсіпорындарда азықтың құрама жемнің және оларды өндіруге арналған шикізаттың тағамдық құндылығы, химиялық құрамы мен қауіпсіздік көрсеткіштеріне бақылау жүргізу. Докторанттар отандық жағдайларда халықаралық стандарттар мен ветеринариялық-санитариялық ережелер талаптарына сәйкес азық сапасы мен қауіпсіздігіне сараптама жүргізу дағдыларын меңгереді. Өндіріс технологиясы, сақтау және азықтандыруға дайындау әдістері мен талаптары.

Пәнді оқыту мақсаты

Осы салада жоғары сапалы ғылыми зерттеулер жүргізу үшін қажетті білім, Дағдылар мен құзыреттерді қамтамасыз ете отырып, жануарлардан алынатын жемшөптің ветеринариялық- санитариялық сараптамасы және қауіпсіздігі саласында докторанттарды даярлау.

Оқыту нәтижелері

ON4 Жануарлар мен өсімдік тектес өнімдердің сапасы мен қауіпсіздігін бағалау әдістерін қолдану.

ON6 Тамақ өнімдерінің құрамындағы негізгі бөгде заттарды, генетикалық түрлендірілген және басқа ластаушы заттарды анықтаудың заманауи әдістерін қолдану.

ON7 Өндіріс және сақтау кезеңдерінде жануарлар мен өсімдік тектес шикізаттың, материалдардың және дайын өнімдердің қауіпсіздігі мен сапасын бақылау.

ON8 Ветеринария бойынша ғылыми зерттеулерді ұйымдастыру және жүргізу.

Пән бойынша оқыту нәтижелері

- мал азығының сапасын бақылау және қауіпсіздігін қамтамасыз етудің практикалық дағдыларын меңгеру;

- қоректік заттар мен микробиологиялық қауіпсіздікті талдауды қоса алғанда, жем сапасын зерттеу мен бақылаудың жаңа әдістерін әзірлеу.

Пререквизиттер

Магистратура курсы

Постреквизиттер

Тағылымдамадан өтуді және докторлық диссертацияны орындауды қамтитын докторанттың ғылыми- зерттеу жұмысы VI

Тағылымдамадан өтуді және докторлық диссертацияны орындауды қамтитын докторанттың ғылыми-зерттеу жұмысы III

Азық-түлік қауіпсіздігінің заманауи мәселелері

Пән циклі	Бейіндеуші пәндер
Курс	1
Академиялық кредит саны	5
Білімді бақылау нысаны	Емтихан

Пән мазмұнының қысқаша сипаттамасы

Пәнді игеру кезінде тамақ өнімдерінің сапасы мен қауіпсіздігі мәселелері қаралады. Қазақстан Республикасында да, шетелде де ең көп таралған контаминанттар мен бұрмалау түрлерін зерттейді. Шикізаттың сапасы мен қауіпсіздігін анықтау, сараптау, бағалаудың заманауи әдістері мен құралдарын меңгереді. Докторант Кеден одағының, ЕАЭО, ДСҰ-ның негізгі заңдарын, сапалы өнім шығаруды регламенттейтін ИСО стандарттарын басшылыққа алуы тиіс. Тамақ өнімдерінің сапасы мен қауіпсіздігіне мониторинг жүргізу.

Пәнді оқыту мақсаты

Пәнді оқудың мақсаты – өнімнің қауіпсіздігіне әсер ететін қауіпті факторларды жүйелі анықтау, бағалау және басқару негізінде тамақ өнімдерінің сапасы мен қауіпсіздігін басқару саласында қажетті теориялық білім мен тәжірибелік дағдыларды дамыту.

Оқыту нәтижелері

ON4 Жануарлар мен өсімдік тектес өнімдердің сапасы мен қауіпсіздігін бағалау әдістерін қолдану.

ON6 Тамақ өнімдерінің құрамындағы негізгі бөгде заттарды, генетикалық түрлендірілген және басқа ластаушы заттарды анықтаудың заманауи әдістерін қолдану.

ON7 Өндіріс және сақтау кезеңдерінде жануарлар мен өсімдік тектес шикізаттың, материалдардың және дайын өнімдердің қауіпсіздігі мен сапасын бақылау.

ON8 Ветеринария бойынша ғылыми зерттеулерді ұйымдастыру және жүргізу.

Пән бойынша оқыту нәтижелері

- шикізаттың сапасы мен қауіпсіздігін сәйкестендіру, сараптау, бағалаудың заманауи әдістері мен құралдарын меңгеру;

- тамақ өнімдерінің сапасы мен қауіпсіздігіне мониторинг жүргізу.

Пререквизиттер

Магистратура курсы

Постреквизиттер

Тағылымдамадан өтуді және докторлық диссертацияны орындауды қамтитын докторанттың ғылыми- зерттеу жұмысы VI

Тағылымдамадан өтуді және докторлық диссертацияны орындауды қамтитын докторанттың ғылыми-зерттеу жұмысы III